

WINE LIST



SÉLECTION DE BELLES DÉCOUVERTES



Champagnes

Joseph Perrier
Deutz

Verre 12cl
Verre 12cl

8.⁵⁰€
10.⁵⁰€

Verre 20cl
Verre 20cl

13.⁵⁰€
17.⁵⁰€

75cl 49.⁹⁰€
75cl 60.⁰⁰€

« une cuvée aux bulles fines,
idéale pour éveiller les papilles à
l'apéritif »

90/100 Guide Parker

La maison Deutz propose une gamme de champagnes à la bulle très fine, et dominée par une très belle vinosité que l'on doit à la dominance de pinot dans les assemblages. Le Brut Classic est caractéristique du style Deutz, avec une attaque pleine de fraîcheur, puis une bouche dominée par le fruit.



Champagne
DEUTZ
AY- FRANCE

Quelques blancs de France

37.5cl 75cl

La Chatellenie, Sancerre Blanc, Joseph Mellot ; Sauvignon Blanc ; 2018

25.⁵⁰€ 42.⁵⁰€



A l'œil, sa robe est or pâle avec des reflets verts. Le nez, expressif, distille un savoureux bouquet d'agrumes et de mangue.

L'attaque en bouche est souple et délicate avec une belle harmonie. Long en bouche, le vin présente une jolie finale sur les agrumes. Délicat et fin, il s'accordera à merveille sur un plateau de fruits de mer.

Chablis, Bourgogne, Joseph Drouhin ; Chardonnay ; 2017 ; 87/100

59.⁰⁰€



Un vin sec et fruité, facile à boire. La couleur est d'un or très pâle où scintillent des reflets verts. Les arômes très frais rappellent des notes d'agrumes comme le citron ou le pamplemousse mais aussi, en petites touches très agréables, la fougère ou la coriandre. En bouche, le vin est sec et fruité avec des notes minérales. Une belle longueur en bouche

La Pommeraie de Brown, Pessac Léognan ; Chardonnay et sémillon ; 2016

59.⁰⁰€



Second vin du château Brown, les raisins dédiés à ce cadet sont identifiés à la parcelle : une ancienne pommeraie, cueillis comme leurs aînés à la main pour le plus grand respect du fruit. Une belle expression de la gourmandise... D'une couleur or jaune pâle, son nez est aromatique avec des notes de fruits jaunes et d'épices,

Chablis 1er cru Vaillons, Bourgogne, Joseph Drouhin ; Chardonnay ; 2018 ; 91/100

79.⁵⁰€



Un vin nerveux et sec, typique du Chablisien. La robe est jaune pâle à reflets verts. Le nez minéral et complexe révèle des senteurs d'agrumes et de fleurs blanches et des notes végétales comme l'asperge ou l'artichaut, des nuances de senteurs marines. En bouche, l'attaque est franche, le vin a du mordant La fin de bouche est longue, fruitée et minérale, finement miellée.

Clos des Fées vieilles vignes, Côtes de Roussillon, Hervé Bizeul ; Grenache Blanc ; 2018 ; 92/100

60.⁵⁰€



Un incontournable pour les connaisseurs, une petite pépite signée le Domaine des Clos des fées !

Ce vin de pays des Côtes Catalanes est une véritable explosion de saveurs, conçue avec les plus vieilles vignes du domaine. Une réussite totale pour un vin de plaisir généreux qui sublimera vos repas de poissons. Un magnifique vin du Languedoc-Roussillon, bien connu des amateurs de grands vins blancs du Sud. Les plus curieux des dégustateurs ne peuvent pas passer à côté de cette pépite !



Clos des Fées Les Sorcières, Côtes de Roussillon, Grenache Blanc, Vermentino ; 2018 ; 90/100



roses de France

75cl

Uby n°6, Côtes de Gascogne ; Cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot, syrah

17.⁵⁰€



Avec ses arômes de framboise et de fraise présents aussi bien au nez qu'en bouche, ce rosé est plus que gourmand. C'est un véritable délice de fraîcheur !

La vie en rose, Côtes de Provence, Château Roubine ; Grenache, cinsault, syrah ; 87/100

29.⁵⁰€



La robe est rose claire aux reflets gris saumonée et limpide. Le 1er nez dégage des arômes de fleur de vigne, d'herbe coupée pour ensuite amener des notes florales. La bouche est ronde, ample due à un joli gras avec un craquant rappelant le bonbon anglais.

L'apprentie Sorcières, Côtes de Roussillon, Clos des Fées ; grenache noir, mouvèdre

25.⁵⁰€



Plus qu'un coup de cœur, il s'agit d'un incontournable ! -

Couleur rose pâle et délicate, style «cuisse de Nymphé». Vin clair, brillant, au nez bien présent de fruits rouges et de litchi, de rhubarbe et d'agrumes, (pamplemousse rose). Attaque ferme, bouche ronde, assez grasse, onctueuse, d'habitude réservée aux rosés beaucoup plus alcoolisés. Finale fraîche, tendue, désaltérante, longueur moyenne mais beaucoup de goût et de franchise en fin de bouche, épicée et minérale.

Rouges de France

37.5cl

75cl

Le Rabault, Sancerre Rouge, Joseph Mellot ; Pinot noir ; 2017

19.⁰⁰€

38.⁵⁰€



Robe rubis profond, notes de cerises, mures et une pointe de pain grillé. Finesse aromatique, bouche équilibrée avec un beau volume et une belle structure. Tanins fins et soyeux associés à la fraîcheur du pinot noir.

Cht La Cardonne, Médoc, cru bourgeois ; Cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot ; 2008 ; 87/100

49.⁰⁰€



Ce cru propose un vin fidèle à sa tradition qualitative, qui se présente dans une robe d'un rouge prononcé et brillant. D'une bonne intensité, le bouquet joue sur des notes de fruits noirs, de grillé, de fumé et d'épices douces. Souple à l'attaque, le palais livre ensuite des tanins plus fermes; cette sévérité s'estompera d'ici deux ou trois ans pour donner un ensemble agréable.

La Pommeraie de Brown, Pessac Léognan, Sémillon et sauvignon ; 2015

55.⁰⁰€



Ce cru propose un vin fidèle à sa tradition qualitative, qui se présente dans une robe d'un rouge prononcé et brillant. D'une bonne intensité, le bouquet joue sur des notes de fruits noirs, de grillé, de fumé et d'épices douces. Souple à l'attaque, le palais livre ensuite des tanins plus fermes; cette sévérité s'estompera d'ici deux ou trois ans pour donner un ensemble agréable.

Aloxe Corton, Joseph Drouhin, Bourgogne, Pinot noir ; 2015 ; 89/100

79.⁰⁰€



Un vin charpenté sans dureté. La robe est d'un beau rouge intense. Le nez est puissant, avec des arômes de fruits confits évoluant vers des nuances épicées et musquées avec l'âge. Dans la jeunesse, la bouche est assez charpentée. La persistance des arômes est longue, elle rappelle les fruits confits du premier nez.

Le choix du Chef

La découverte du Saké Japonais fût pour moi une sacrée découverte. Je vous propose ici deux belles bouteilles.

Le saké japonais, autrement appelé Nihonshu, est la boisson emblématique du pays du soleil levant. Il est issu de la fermentation de riz et titre environ 15% d'alcool. Le saké japonais est raffiné, il se déguste frais, parfois chauffé, en apéritif ou au cours du repas. Il accompagne les plats japonais et se marie à merveille avec la cuisine occidentale.

15°



La maison Ryûjin propose des sakés aux arômes raffinés et élégants, laissant transparaître l'âme artisanale de cette petite brasserie. Elle est largement considérée comme l'une des plus belles maison de saké.

Un saké au nez floral et très plaisant, sur des notes d'agrumes. La qualité de l'eau se ressent en bouche, avec une sensation peu acide, sur la douceur des fruits (ananas, poire). C'est également un namazake, c'est à dire non pasteurisé. Cela se ressent avec beaucoup de fraîcheur et de jeunesse.

Conseil de Dégustation : A boire frais (10-12°) avec des fruits de mer et des poissons mais également une viande blanche ou un dessert aux fruits.

Le verre de 6cl

8.^{90€}

Le verre de 14cl

19.^{90€}

La bouteille de 72cl

89€

16°



Producteur de saké parmi les plus fins du Japon, la brasserie Fukuchiyo utilise uniquement des techniques anciennes et très artisanales pour ses production qui sont toutes des types « Ginjo ». Ce saké a gagné le prix du « champion saké » à l'international Wine Challenge (IWC) de 2011, le concours de vins le plus prestigieux au monde.

Saké au nez fleuri et à la texture légèrement perlante. Bonne longueur en bouche, une petite merveille.

Conseil de dégustation : Ce saké est à boire frais (10-12°) sur un poisson fumé, des fruits de mer, ou un pavé de maigre.

Le verre de 6cl

12.^{50€}

Le verre de 14cl

26.^{90€}

La bouteille de 72cl

135€